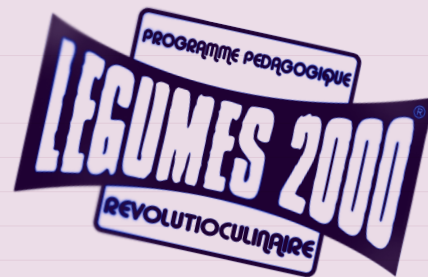


FRISOTIS FRIS

Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson: 50 minutes- de 5€



Ustensiles :

- 1 four
- 1 plat
- 1 casserole
- 1 passoire
- 1 bol

Ingrédients :

- 2 poivrons
- 2 œufs
- 1 tomate
- 1 piment rouge
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 mug de farine (100g)
- 1/2 c. à café de levure
- 1/2 tasse de gruyère râpé
- Sel et poivre

Vous revenez de chez le coiffeur et encore une fois, on peut dire qu'il vous a raté! La malchance vous joue des tours. Où que vous alliez, vous tombez sur un stagiaire se paye votre tête...Résultat, aujourd'hui, vous avez une coupe au bol et des mèches rouges...Voici une recette pour vous remonter le moral.

1. Préchauffez le four à 180°C. Cette chaleur vous rappelle le mauvais souvenir du casque à permanente qui vous a presque brûlé le cuir chevelu au 3ème degré
2. Disposez les poivrons et le piment dans le plat et aspergez-les d'huile comme lorsque le stagiaire vous aveuglait à moitié avec la laque. Rôtissez le tout pendant 40 minutes.
3. Une fois refroidis, pelez les poivrons et le piment puis écrasez-les afin d'obtenir une purée onctueuse
4. Dans un beau bol, mélangez la farine et la levure. Ajoutez les œufs et la purée de poivron en veillant à bien battre le tout.
5. Opération délicate, vous allez faire les frisotis ! Au-dessus d'une grosse casserole portée à ébullition, disposez une passoire puis versez le mélange en veillant à bien appuyer dessus pour que la pâte s'écoule sous forme de filament dans l'eau bouillante. Recouvrez ensuite la casserole pendant 3 à 4 min.
6. Disposez ses beaux cheveux bien gonflés dans un bol d'eau fraîche et faites les sécher dans un papier absorbant. Que vous faites ça bien, vous pourriez être coiffeuse
7. Réchauffez vos frisotis dans l'huile de la poêle afin qu'ils soient bien chauds puis parsemez le tout de gruyère râpé. Mmmmh, ça a l'air drôlement bon. Certes vos cheveux ne jouissent pas d'une coupe parfaite, mais au moins, avec ce plat, vous gardez le moral!